

para
PICAR

Anchoas Mar Picado, como en Getaria	\$ 19.500
Selección de quesos artesanos	\$ 26.000
Productor Familia Couly, origen valle de Río Negro y Neuquen	
Tartar de vaca al aroma de corazón de atún	\$ 31.000
Picaña de vaca vieja "dry aged"	\$ 28.000
Rabas de calamar como en Getxo	\$ 25.000
Langostinos al ajillo	\$ 29.000
Mejillones con tomate picantito	\$ 26.000
Txipirones a la bruta	\$ 28.000
Croquetas de jamón (6 unidades)	\$ 24.000
Croquetas de setas (6 unidades)	\$ 24.000
Croquetas de bacalao (6 unidades)	\$ 24.000
Txistorra a la parrilla	\$ 23.000

— CON NUESTROS HUEVOS ORGÁNICOS —

Tortilla de bacalao estilo "Roxario"	\$ 33.000
Tortilla de patatas confitadas	\$ 21.000
Tortilla manchada de chorizo	\$ 24.000
Huevos rotos con txistorra	\$ 24.000
Huevos rotos con jamón	\$ 25.000

ENSALADAS



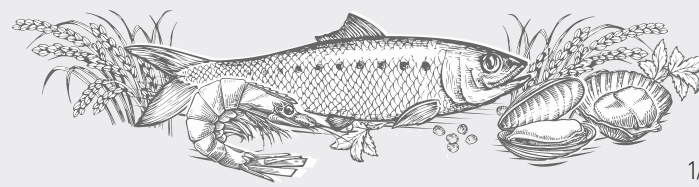
Todas las verduras que utilizamos son de agricultura ecológica y cultivadas en huertos propios

De lechuga y cebolleta	\$ 14.000
De queso de cabra	\$ 24.000

VERDURAS

Verduras de temporada a la parrilla	\$ 19.800
Alcachofas a la parrilla con jamón	\$ 36.000
Setas a la plancha con yema de huevo de caserío	\$ 27.000

ESPECIAL
sábados, domingos y festivos al mediodía



Paella de calamar, langostinos y mejillones sobre las brasas	1/2 RACIÓN	RACIÓN
	\$ 23.000	\$ 39.000

LA PARRILLA VASCA

PESCADOS

Langostinos de Chubut	\$ 29.000	Lomo de bonito a la parrilla en salsa de tomate de Getaria	\$ 33.000
Lomo de salmón blanco con patatas panaderas y pimientos asados	\$ 31.000	Pescado del Mar Argentino a la donostiarra	\$ 7.200 / 100g
Pulpo en dos cocciones sobre papas arrugadas y mojo verde	\$ 82.000	Ración aproximada por persona \$ 39.000 Pregúntanos las variedades del día	

Todo el pescado y marisco que ofrecemos es fresco y traído directamente de las barcas de los pescadores

CARNES

Entraña de novillo con patatas panaderas	\$ 52.000	Cochinillo de 21 días Individual —de jueves a domingo—	\$ 49.000
Tataki de vaca "dry aged"	\$ 46.000	Entero—sólo por encargo 24h de antelación—	\$ 290.000
Mollejas de corazón con alcachofas y papines andinos	\$ 49.000		

En SAGARDI Cocineros Vascos ofrecemos el concepto de txuleton que las parrillas de los asadores vascos han ido perfeccionando a lo largo de muchos años. Seleccionamos nuestra carne entre las mejores vacas viejas que, con más de seis años, están en la plenitud de sabor.

TXULETON

Carnes rojas que, al contacto con la brasa de encina se expresan de forma sorprendente. Sabores limpios a tierra, leche y pasto que mantienen el gusto y nos provocan a continuar comiendo, sin cansar el paladar. En definitiva, un producto honrado, natural y saludable.

Vaca vieja	\$ 10.900 / 100g	Vaca PREMIUM madurada	\$ 12.800 / 100g
Ración aproximada por persona \$ 59.000		el emblema de SAGARDI Ración aprox. por persona \$ 70.000	

La cocina de la
ABUELA

Pesca del día en salsa verde	\$ 33.000
Bacalao frito como en las sidrerías	\$ 54.000
Txipirones rellenos en su tinta	\$ 37.000
Pimientos del piquillo rellenos de rabo de buey	\$ 30.000
Albóndigas como las de antaño	\$ 26.000
Callos de ternera a la vizcaína	\$ 25.000
Gallina negral	\$ 32.000
Marmitako de bonito	\$ 27.000
Carrillera de vaca al Malbec del Valle de Uco	\$ 31.000
Rabo de buey estofado a la antigua	\$ 29.000

ACOMPAÑAMIENTOS

Ensalada de lechuga y cebolleta	\$ 14.000
Pimientos asados y pelados a mano	\$ 15.000
Patatas al estilo Sagardi	\$ 14.000

VEGETARIANOS
Pregunta a nuestro chef

PARA LOS "TXIKIS" & GRUPOS
Pregunta a nuestro personal por la oferta

Cubierto, pan y txistorra \$ 5.900 por persona
Los precios son expresados en pesos argentinos. Todos los precios incluyen el IVA

Alergias: En caso de intolerancia o alergia alimentaria comunicar a algún miembro del equipo del restaurante Anisakis: Todos nuestros pescados servidos en crudo han estado previamente congelados según normativa legal

MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ DE SIDRERÍA

—Aperitivo— **txistorra** frita



Tortilla de **bacalao** estilo "Roxario"

Bacalao frito como en las sidrerías

Txuleton de **vaca vieja** a la parrilla,
el emblema de SAGARDI



Pastel vasco

— \$ 89.000 —

PRECIO POR PERSONA / MÍNIMO 2 PERSONAS
BEBIDAS NO INCLUIDAS EN EL PRECIO DEL MENÚ



SAGARDI
Cocineros Vascos

POSTRES

VINOS de POSTRE y LICORES

Selección de quesos artesanos	\$ 27.000
Productor Familia Couly, origen valle de Río Negro y Neuquen	
Goxua , el postre vasco de los festivos	\$ 16.000
Arroz con leche como lo hacía la amona	\$ 12.000
Trufas al Sagardoz	\$ 16.800
Nuestra tarta de queso	\$ 17.000
Pastel vasco	\$ 15.500
Helados artesanales	\$ 14.100
pregúntanos qué tenemos hoy	
Tarta fina de manzana al Sagardoz	\$ 16.000
Piña asado con ron Nicaragüense y helado de crema	\$ 17.000
Coulán de chocolate con aceite de oliva	\$ 21.000

VINOS DE POSTRE



Saint Felicien Doux. Semillon 100%, Botrytis cinérea	\$ 69.000
Terrazas de los Andes Petit Manseng	\$ 65.000
Zuccardi Soleria by Malamado	\$ 15.000. \$ 70.000

LICORES



Patxaran Laxoa.	\$ 11.000. \$ 22.000
Grappa de Malbec DV Catena	\$ 5.000 . \$ 10.000
Sambuca	\$ 6.300 . \$ 13.000
Amaretto	\$ 6.000 . \$ 12.000

GIN TÓNIC

Gin tónico de Beefeater 24.	\$ 17.500
Gin tónico de Tanqueray	\$ 14.000
Gin tónico de Spirito Blu	\$ 12.000

Alergias: En caso de intolerancia o alergia alimentaria comunicar a algún miembro del equipo del restaurante

Todos los precios incluyen el IVA
Los precios son expresados en pesos argentinos